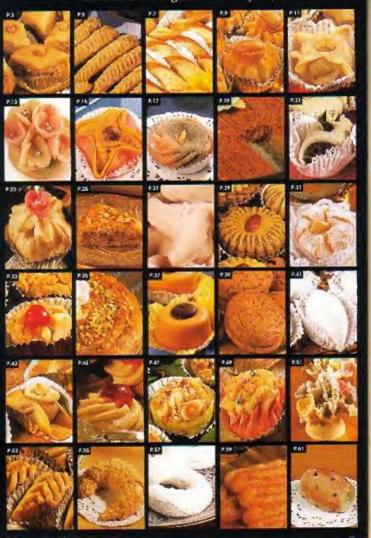


Préparations à base de fruits secs Dans les deux langues : Arabe et français

Tous les gateaux en un clin d'oeil

Numéro Spécial Gâteaux De Fête, Préparations à base de fruits secs Dans les deux langues : Arabe et français



sommaire

ع - 3 - Baklawa - 3 - يقلاوة

5 - Cornets aux fruits secs - 5 - Cornets aux fruits secs

7 - Cravates - 7 - الكرافات

9 - Dziria - و - دزيرية

11 - Emveloppes

I3 - Famide (couronne de fleurs) - الفائيد كورون من الورد

15 - Fleurs pincées - الأزهار المنحنية

مريسة - 17 - 11'rissa

اللوز - 19 - Kalb el louz

عندة - 21 - Kefta الكفتة

- كموسة العجوزة - 21 - Kemousset et adjouza

- 25 - Khebzet el k' taïef حَبْرَةَ القطايف

عرایش - 27 - L'arayech

215 mall - 29 - M'chekla

31 - M'chekek - المشقق

- 33 – M'chewek – 33 – مشه ك

المحنشة - 35 - M'hancha

- 37 - M'khebez - مخبز

المكارون - 39 - Macarons

اللوز - مقروط اللوز - مقروط اللوز

- 43 - Meralchiettes - مراکشیات

45 - Petits fours aux amandes - يتى قور باللوز

47 - Pistaches aux amandes effilées - بستاش باللوز المنسل

49 - Q'nidlettes - فنيدلات

31 - S'lilettes de roses - سليلات الورد

- 53 - Skendriettes

- 55 - T'Cherek el aryane - 55 - T'Cherek el aryane

- 57 - T'Cherek M'seker - 57 - T'Cherek M'seker

الاسة - 59 - Zlabia

61 - Fruits a la pate d'amandes - الفواكة بعجينة اللوز

PARTING NOTE:

Pour la vite :

- · O1 mesures de farine
- " Of mesure de smein ou de margarine foudue
- * 01 and
- · Eau de rose
- Ot pincée de set de table

Pour la fance :

- · 02 messeres d'amunele movement inpulses
- · III mesure de sucre glace
- · 1/2 nome d'eau de rose * 1/2 verre de smen fondse
- 01 pincie de cavinelle

Pour le simp (charbet):

a 03 mesures de miel

. Ot messer d'eau de tose

Permanantinini

Dans un recipient, nurtur la faine tamisce.

Faire one funtaine au milieu et verset le smen fondu (pas très chaud) Ajouter l'œul, puis la princée de sel Moniller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pase malléable. Former des pentes boules Laisser reposer 20 mus. En même temps, prépaire la fatce avec les ingrédients indiqués Mouiller petit à petit avec l'eau de rose. Euro mélange avec le hous des doigs. Etaler la pare à l'aude d'un rouleau à parisserie puis passet à la machine a pate N°5 puis N°7, de façon à obtenit de feuilles de pare fine. En même temps, beutier le moule, puis étales ! première bande de pate, pais la deuxième à coté, pius la troisième jusqu'à recouvrir entièrement le faud du moule dans le seus hurizon. tal Utiliser un pinceau propte pour bennes chaque couche de nate. Répétes l'opération en alternant les couches verticales pais horizontales jusqu'à foumer 7 couches de pâte. L'ales la farce sur toute le surface, de manière à former une couche homogène Continuer d'étale les bandes de pitte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir les couches Couper les flaklawa en losanges de 4 ems de coté. Disposer al milien de chaque pièce 1/2 amande : la surface doit aussi être henriè avec du smen. Mettir à cuite au four à temperantir movenne pendan-1.11. jusqu'à obtenir une couleur dorce. Des la sortie du four, humo, ter de sirop tiède Lasser absorber jusqu'an lendemain. Découper essai le les présenter dans des caissettes.

كنشية التحضيرا

ضمن في وبعاء الفرينة المفرولة (مفري و مطها وا مكين <mark>المسر الذائم (اسراحقا)، أبشيش</mark> البيضة أم الراذي العلج فم إسجنس الكل بانسافة ماء الورد البريجيا حس فنحصلي على عمودة حرثة فسميها إلى كريات سخيره و الركيها تستريه لبدد 20 رفيدة.

في حين حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعاله ورشي ماء الزرد تدريجها اخلطي بالطراف الأصابع تبيقي الخليط متناثره

إبسال المعلق بالعلال ثم مرويها باله المعرفة على رقع 5 ثم 7 حلى تتحسيل على ورقة

وده من العصيمة بالزيدة ثم القريشي ورقة المعربة الأولى ثم الثانية بجوارها ثم التالاث

الني آن تغطي هام السودية مشكل افقي.

إستجالي وبدُّية نقية لندهن كل طبقة بالأسمن، كروي العملية عموديا ثم أهتيه ، ... إلى ال تعملي بي

خرداس الحلو حتى تطلي كامل السطح، واصلى عملية الثوريق و الدهن على الى طبقة إلى ان نقرش 7 طبقات احرء

قطعي المقلاوة على شكل معينات متتالية طولها 4 سنو، صعيرة سبط كل شكل تصف حية لوز. يدهن السطح كذلك بالسمن اثم ضعيها في فرن سوسط الجرارة لمدد ساعة إلى ان يسير اوتها دهديا، هور حروحها من الشرن إستنبها بالشاريات داهنتار عسل ، ماء الورد ؛ والركبها تشرب إلى وم الله فطعيها حسب شكلها وقدميها في حاربات.

ىقلاوة

45 در مرک أكلف سمرتاو متر قرين ياشة

فرصد عام المكارات

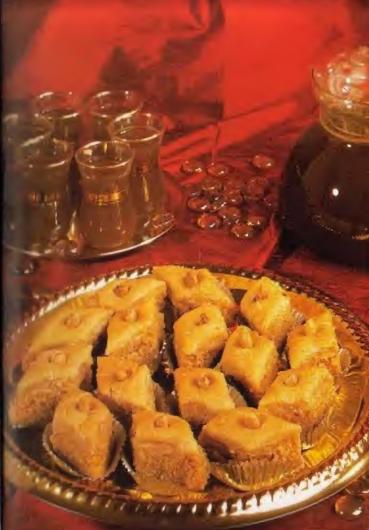
الكيلات تدا مرحن كوسط.

path you was ! الرسا الرسه

20 كالمرسر ماد الورد \$1 كان دن السين الناشب

شاريات

Jun o MgC 3 الكيكة من من الوالد



CORNETS AUX FRUITS SECS

I WHILE WATE

Pour la mire :

- * (11 menures de forinc
- . 1/2 massare de amen ou de murgarine forvine
- . I avere d'essa de troc
- » 01 pincée de sel de table

Pour la favor :

- . 2 menures de feusts tors (amundo, non...)
- . I menure de source glace
- . I f. is sample de symble.
- * GS grafs

Pour le sison (* charles *) :

- * 3 invagents de wiel
- . I menere d'ean de rose

Pitting titery

Dans une terrine, mélanger la farme, la margarine fonduc et la pour le ale sel seeser ensone progressivement l'east de rose mous'à obtenir time place lasse Latiner reports.

En roccise temps, préparer la faux en métaugeant les traits aces, le tucre place it la smille Humestria progressivement avec les omb paup a obsent une par homogène

Avec la farce tormer des boules de 3 cm de diametre

Les disposer sur un plut soupoudré de tarine ou de mattena pour qu'effer ne collem pas A Laide d'un couleau à pâtroserar, abaisses la note à une engisseur de 3 mm

Asses our verse à rebord fin, découper des cess les su milien desquels. your discourse des boules de lace.

Refermer ensoite les bords de mamére à former des counets.

Déciner comme indiqué sur la photo, para disposer un un plat saupendre de facine et mettre à ruiré au fore à 200°, jusqu'à obtreu un confeur dance

Hoe fois cure, plumper les cornets dans le strop riede pain décorer la favre avec des frasts com mach

Présentes dans des caissentes

كيقية التحضيره

الروعاء أخلش تدريث المارعوين لتنابية والقائح رسي يعد العزه فدريعية مش بتحصلي على محيلة ملساء والتركانية دوناح الين نفس الباط وحدوي العيلم ينطبط الراالدواكة التعاليه و المكر الناهم و الدنيلا. بقي ياليت الربحيا حتى محسس من عميه مجالسة كوس كيهات سعكها الأسم

تجمع فوق صيبيا مرشوشة بالتشاديش لاعتدي

بواصطلا الجلاز أينسنى النجر لابديث لأبليد

بواسطة كاس قطعي دوائر صمن من ويبطقا العشد، اديري طرفن المعينة حبر بكوار شكل مخرودك ريس كما هو واصح في النساء أمم جامن الجلوي من سينية مرسوسة بالسريقة من عان يرسن. 200 يرجه حكن يصبر بيجا مفسي، بعد الطبي أعضميها هي شاريات ۽ فقة قد ريبهة Sanda History of Later,

كورتى بالغواكة الحافة

20 م 12 من السبيدية السلامان. 10000 أطرعها مراجع الواذاة أغضم فبالتاء لينهازان I seed gold القضاء فستراجعها أحامدة الرحى الباسلا Carlo الأسار سيل

Late of the Late State of



Example 1975

Note: la selec-* 3 recours de horse /250 er

enetteed. * E/2 manure de maranetrar

finadoar * It administ do not

* S.C. at nember d'iron de floure distance

* Hay

* (13 similar

Interesting parts for Toxes * 500 en d'amande finement

median . 250 go de mars place. * Zone d'un citron * I C. d ware Je weedly

Improducto pour le sinue (" alterday ")

* 500 ge de miel * E /4 & d'eas de fieurs

document. Pear la decourses : 4 Ol Mary of and · Amanda applica

Perfect and a second

Dans un étélérient, suffamer la fiotne, le sel et le beune finalia Biers fromm entre les manes fanqu'à ce unae la facibe absorbe bien la manière grance. Humer aet avec de l'entrale moon avogn'à cherrita una plite hornorère. Former des boures es laisses remotes. En artendant, préparée la farce

Stellarger les amarades le norm place, le aesté de catron et la sanifie. Approper by course house as been sense force from a

I vous pouvez atoutes le colorant de votre choire, ilitée dans 1 anime comprovedant). Sur un plan de travad estariné, érater la pire agres. nue emmusir de 2 a 1 morta Cade d'un modern a giàtesenie. Recorder twee time country of famer. Aptioner decision time distances couche de pâte. Abasser envore une toia, toureum avec le rendeau à pibliogne. A l'inde d'un contenu des outre remains des bandes de 15 consider foring same (12) consider Larger Roughes and burnaless and trinspoles same 2. tours. Four la décoration, badigeopper la surface de blanc d'étaif à funde d'un concesso, puis marchador d'amandos effices. Disposer su cas plut suspender de factor albent au form Mettre a cuire à Conmagazi povidant (5-a 30 minutes, ancara ce aprela suefice son doubl Dès some du four auroser avec le strop-Patientes date des consenes.

الكرافات

كنمية اللحصيور

هر وبأه الصلى المربة البلح و الربدة الدائمة حكر العليط حيدة سن الأبدى حتى السربية فعتس "م هي بنال إماء أبورا به ريعية مني لتحميل على معينة بأماء كوش كرود، والركزية ا

حسري الجلنو بعنعا أأنور و أمنكر أتناهم و طلبرة الليمور و العاليلا طلس ألييس جثل لاحمض عال يجربا بالجاسة

استحير إساعه البلين الحدائي في العشو عند الأعنية بعد أن فيليه في بكيته العاسية على طاولة. عنل مرسوسة بالشريعة السنتس العجيلة إلى بسئل 7 إلى 9 متم عراستة الحجال. المنطى فري معيدة العبلوج لنظم الكريمعينة كالية المنظي فكل بالعكان

ويواميطه سكين فنشر شريث طاله كأتساو عرصه لأسم اديري لتشريط مربيل طرعساه وبدرين اطرن السطح بنياس البيس بواسطه زواتية المرسمين فدقه الدور استبدى صفي العثون على صبيعية مراكونية بالفريدة وامل قرر مدة 15 إلى 20 يقيقة مني بييل ونه إلى الدهيي خرز مروعه من السرن الطبيع في كاريت والدمية في هاريت.

A200 pt. on the a200 ft.

للهام المامي الرائب

1 of 2 - 51 july

June 19



ZIKIZ

PHI SEVEN

for HUMBER

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- . I verre d'eau de rose
- . 1 C, à soupe de vanille
- 1 pincee de sei de table

Pour la fance :

- 02 mesures d'amande moyennes moulues
- . 0) mesure de sucre glace
- · 03 anufs
- · Zeste d'un citron

Pour le sirop (cherbet):

- · 03 mesures de miel
- · 01 mesure d'eau de rose

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille.

Ajunter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'éau de rose jusqu'à obtenit une pâte facile à travaillet. Laisser reposet

En même temps, préparer la faire avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte

Former des petites boules de 3 cms de diamètre.

Les disposer sur un pluteau saupoudré de maïzena un de sucre glace pour qu'elles ne collem pas.

Fialer la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passet à la à machine à pâte N°5 puis N°7. La découper ensuite en formes de cercles à l'aide d'un write à rébord fin.

Meure une boule de farce au milieu de chaque cerde et refermer les bonds de la pâte autour de la farce avec le bont des doigts, comme indiqué sur la photo.

Décorer chaque gâteau avrc 1/2 amande.

Les disposer ensuite sur un monde sampoudré de farinc.

Meure à coire à four à température moyenne jusqu'à obtenit une couleur donce. Dès la soute du four, humerter de sirop chand.

Présenter dans des caissettes

دزيرية

كنشية التحسيرا

هي وعاء تسمي الفريئة ثم الزندة الذائبة ثم الفائيلا، ذريتري فوسنة الملح و «الي يماء الورن تعريجيا حتى تتحصلي على مجينة مهانة الإستممال واتركيها ثرتاح.

في حين حضري الحضو حسب المقالمير المذكورة اعلام حتى تشكلي عجسة، فسميها إلى كريات سخيرة قشرها 2 سم رضمها هي صينية مرشوشة بالنشاء أو المذكر النامم لكن لاتلمق .

إبستكي المجينة بالحلال ومرزيها بالة المجين هي الرقع 5 ثم 7 وتسلميها على شكل دوائر بواسطة كانس تشرته رشيقة .

ضعي العشو في وسط كل دائرة والفرمس طرفي المعينة حول الجشو بالأصابع حسب المسورة. خشي نصف حدة أورّ فوق كل بزيرية، شفي الطوى في سنينية مرشوشة بالمرينة ، في فين متوسط الحرارة إلى أن يصبح الوثها نغيباً، فور خروجها إغطسيها في الشاربات ساخنة (عسل اماء الارد) وقدمها في الحابيات، Jane L

مجينة

4 گهلاب مولته . گذارن می ماد اتوری

طعته كيمرة من الدائر لا قريسة متم المالدة.

فیشو 2 کنات اور مرحی رفون

ا کرده سکو نامم. الارمداک.

ا فشرة جبه الليمون

شاریات البایات مسل

الشئاس طاء الوء



LES ENVELOPPES

INGRÉDIENTS

pour la pâte :

· 03 messere de favine

- * 1/2 mesure de margarine
- fondue . I C. à café de vanille
- « 1 mincée de sel
- * 2 /2 verre à thể d'eau de

fleurs d'oranger

pomr la fance :

- . 500 gr d'amandes (ou de noix) fluement minibies
- . 300 gr de sucre glace
- . Zeste d'un citron
- 1 C. à rafé de vanille * 02 ou 03 muls

pour le sirop (* cherbet *) :

- · 500 er de miel
- . 1 /4 de L d'enn de fleurs d'oranger

PRIDAR GEON :

Dans un recipient, mente la farine, le sel et la vanille.

l'aire une fontaine au miheu et verses la margarine fondue.

Bien froiter le mélange entre les mans juxqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.

Arreser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenu une pâte souple facile à travailler Formet des boules et laisser reposes.

Préparer la faire avec les ingrédients indiqués.

Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène l'immer des boules de 3 cm de diamètre.

Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

puis à la machine à pate N° > puis N° 7

Découper des camés sle 10 um de côté. Dispuser une boule de farer au milieu de chacun de ces curés.

Relever ensuite les coms opposés 2 par 2 vers le centre ;

Pour finie piquer une amande au milieu et pinter les rôtes avec un "Nekkach ".

Disposer sur un plat saupoudré de fanne allant au tour moyen pendant 15 à 20 minures, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Des sonie du four, amiser avec le sirop. Présenter dans des caissettes

الرسائل

كبفية التحضيره

هي وها. طنعي الشرينة الداح ، الماليلا، صعي حشرة على الودين والمكبي المارعوين، حكى العقيط حيدا بين يعيث حتى يعتص الدهن، رشي تدريجيا بماء الورد عتى تتحصلي على عجبله

ماساء سواة الإستعمال كوس كريات والبركيها ترتاح حضري الحشو بالسنادير المذاكررة سابقنا

بللن بالبيس سريجود حتى تتعصلن على عجيه عنداندة. كرنن كرباث فطرها فسم ومدمها في صيئة مرشوشة بالسكر الدامور.

المدماني المعينة بواسطة حلال لم في آلة المعين و ذلك في رفع 5 نم 7 . عمامي مريدات ضلعها الكبيم. نسشي كرية هي وسعة كل مربع يُرهمي الراوياتين المثقابلتين مشي منس نحو المركز في

النهاية زيلي بحبة لور عني الممة وانقشى الحواف الأربعة بالانتاش.

ضعي الحاري على صينية مرشوشة بالمرينة في قرن متوسط تهدد 15 إلى 20 رؤيقة برتى تاخذ اللون الذهبي، مور جروحها من الفرق إعظسيها في الشاريات و فدميها في ساويات.

المقاديره

العجبته Eugh object to

 اکت مدرسیال اتدیاد فالعادية كهردين الماسلان

والعرسة ملح

ه 12 على شاي سرمود عول .

« 500 م برز او بنور مرسي،

1000 a 1000 a

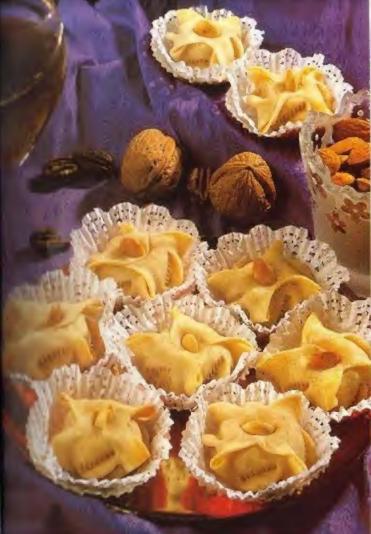
● فشرة لمحون،

عثمة قيردس السبية

و 2 في قبيسات

الشاريات

5mall pa £500 4 · فالا إثر من ماء الوزاد



El fanide

(COURONNE DE FLEURS)

INCREDIENTS:

- 250 g d'amandes moubus en poudre
- 400 g de Sucre glace tamisé
- 03 C. à singre de beurre finida
- . Of blanc d'aruf
- * 01 C. à cofé de minitle

Pour la décoration :

- Roses et feuilles en piùe d'anutales
- · Perles de emileur

PRÉPARATION:

Dans un récipient, meutre les autoudes, le soure glace, le béture fondunéficiéle et la carolle.

Dinnerter le mélange avec le blanc d'œuf battu en neige, jusqu'à obtenir une parc ferme.

obtent une pare terme.

Saupoudrer le plan de travail de fainse et former 2 houdins de pâte de 15 m de long et de 1 m de large. Les superposer puis disposer sur m plat saupoudré de tarine et meure à cuire au four à température moyenne pendant 10 mn, en l'ansant la poire du four enti-orisent le gateau duit être cuit sans prendre de conferir.

Dès sortic du tour, décorer avec des feuilles de roses réalisées avec la pâte d'amandes, de couleans préparées, selon les gorius, avec du colorant alimentaire, dilué dans l'arôme correspondant

الفائيد كورون من الورد

كيفية التحضيره

- هي وعاد صفح اللور و الممكر التاعم و الزيدة الدائية(بارد) و الفائدلا، بلكي العابدا- البيادي البيش مخفوق كالثلاج الى أن تتحصلي على محدة حدادكة ، ترش طاولة العمل بالشرينة و تشكل
 - الدوسن طواهما كالدم و ممكوما اسم شنيع الواهد على الأخر.
- نسح الطوى في سينيه مرشوشة بالقرينة و نضعها في غرن مرجته متوسطة(مع قرك باب المرن
- مشتيق) ندرً ١٥ مقائق. حيث يجف فقط كما يحب أن يعافظ على أونه الطبعي.
- قور خروحه نزيقه بالوريقات و الورود اله ١٨٠٠ من عصونة الثور المثونة حسب الفرق يملون هذاأني
 - ميال رئكوج الجامرة.

المقادير:

- * 250 إنها موجورتاهم حما
- Jule polity 5. p400 .
- السلاسق تعارضه داشه.
 - 4 يوش بيشة
- " مادلة منقورة من القالوان
- الأيطار والزرينة والرياقة
- 114,-
 - كريات المثائر



LES FLEURS PINCÉES

INGREDIENTS :

Pour la pate :

O4 mesures de farire
 O mesure de summ on de

- number for de me
- * I were d'ann de mor
- f C à soupe de varille
 T pérsoir de sel de table
- L'olorant vert délué dans l'arime de pistache
- Colorant jame dărai dens l'arime de citron
- Colorum range dilari danes l'arisme de fraise
- Noisettes pener la décreation

Pour la faire : • 02 mesures d'anumbe movemes nonlines

- Ul mesure de sucre glace
 O3 arab
- O3 ands
 Zeae d'un citam

Penar le simp (" cherliet "). * 03 nosures de miel

03 næsures de miel
 01 mesure d'eau de rose

PREBURIEDN:

Dans un récipient, meute la tarine, le beurre familie et la vanille.

Ajouter la pincée de sel paus mondler petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.

La partager en 03 boules, chacune sera enline comme indiqué sur la photo-Laisser repriser Lu même temps, préparer la faire avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pate.

Former des perites boules de 4 rms de diametre.Les disposer sur us plateau soupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

plateau soupouché de sucre glace pour qu'elles ue collecti pas.

Eader la pate à l'aide d'un noileau à patisserie, puis passer à la à machi ne à pate N° 5 puis N° 7 Sor un plan de travail, disposer la pâte mar e l'embine de margarine. Déposer desans la pâte jaune.

Découper ensuite en formet de carrès de 6 à 7 rm de côté.

Mesure une boule de farte au milieu de chaque carré et refermet les burds de la pâte autour de la farce uver le bout des doigts, comme indique sur la photo Décoter chaque gâteau aver une noisette.

Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.

Mettre à cuire à tour à température moyenne jusqu'à obtenir une usu leur dorér.

Des sortie du four, humerter de sirop chaud Présenter dans des caissettes.

الأزهار المنحنية

كيفية التحضيره

غني وعام خدمي المريضة الترابية الدائية، القانييان ساني قرصة البناج، و بلني تدريجيا بماء الورد حتى تنخسلي على حجينة سهلة الاستعمال: فسميها إلى 3 كريات كل واحدة مثرثة كما هو واصح في العدورة والركبها مرتاح.

عن تعين الرغت حصري الحضو بالمعادير المذكورة الملاد و كوني كريات تشرها أحسم حديهم خوق صوفية مرشوشة والسكر الشعم لكي لانقسق المعالي المعينة بواسطه حالان و سرويها وقالة المجين في الرقم 5 مم 7 فوق طاولة عمل موشوشة بالشريقة استطي المعينة البنوية واطلبها: بالرئيسة وافراشي فوفها عمينة المري مدايرة القون.

قطعي العجيئة إلى مربعات يدروح خامها من أق إلى أتهم، ينعي كرية حشو في ودخل كل مربع وارضي أطواف المعينه حول الحشو بواسخة اطراف الأصابع كما هو واصح التي الصورة، زياني كل الطاوى بحية يندل و ضعيهم هوق صيبية مرشوشة بالمرينة في هرى متوسط العرارة حتى تأحد النون الدهيم، هن حروجها من الشرن المشعوبة هي شاريات ساختة و الدعيها هي

الفائير:

مجيدة. 4 معرد دريات

4 قابلات فري 2 * أ كماه من الدمن أو البار غريب

ا همه من الرعي او الوارغريد الدائم. الكائس من مام الورد

أ ملت ثل من الداولون
 أ قومة مع العادد.

المستق. المستق. * داون السدر جلار في حكيه

اليمدي العدي العاون أحيم ميس في نكية

> راولة-مندق للنزين

شوء

2 كيلات اور برمي فيوسط. 1 كينة ميك باعد

الايسان

لنازيات



H'RISSA

STARFININGS.

- * I mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre gluv bien tamisé (500 gr)
- Colorants avec arâmes correspondants
- 4 4 à 5 blancs d'œufs

[TREPARATREM

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glare. Ajonter au f. et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pamafféuble.

Diviser en boules de même dimension, que vous (ulorerez chaca d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués au leurs arômes currespondants.

Mélanger ensuite toutes les boules ensemble, afin d'obtenir une coleur dégradée.

l'ormer des petites boules de 3 cm de diamètre

Les aplatic puix parcer leurs pourtours à l'aide d'un "nekkach". Pour finit, piquer une amanule au sommet de chaque gâteau. Présenter dans des caissettes

Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.



كنفية التحضير.

ضعي في وعاء اللوز و السكر الناعم. أضيفي بياص البيش شريجيا مخفق كالشع عتى نتعصلي: على عجزتة سهلة الاستعمال.

أقسميها إلى كريات متساوية . كل واحده داواة على حدى و هذا بالعلون العدائل المبلل في تكهلة الخابشة.

اخلطى المجالان فيما بينها حتى تتحصلي على ثون مندرج، كوني كريات صفيرة سمكها الأسم. ايسملها تم الفضي حوافها مواسطة التفاش، في الثماية زيلتها بعية لوز في فعة كل واحدة و هدمها قرر حاويات.

ملاحظة

مدم العلويات لاتعلين في الفرن،

...

1983). اينة من الساكر الماسير ماريل موالي 500وغ.

> دلوی انداش_ی اساست ک این 3 بیشن بیشن



KALB EL LOUZ

INGREDIENTS :

· 01 kg de semante neoyenne

- * 500 gr de sucre cristallise
- * 250 gr de heurre tondu
- · 1 verre d'eau de fleurs d'oranger + eau
- * 1 C. a soupe de vanille

Pour le simps (* cherbet *)

* 1 L & 1/2 d'esm

* 500 grs de sucre cristallisé

PREPROMISON DE LA PARI 2

La veille de la crassim, mélanger la semoule, le sucre cristallise, le bruite, la vanille et l'eau de fleurs d'oranget.

Le fendemain, mélanger avec 1/2 verie d'eau de fleurs d'oranger. Preparation du siron:

Mettre à come l'esu et le sucre cristallisé de manière à obteur un bunide pas trop épais

Sur un plat bien beurre, disposer la pate, puis la tarce puis la pate

Décorer avec des 1/2 amandes. Mettre à cuire à four moyen pendant 30 mis pasqu'à ce que la sur

obtrenne une couleur dorée allant vers le marron

Surfir du tout et arreser de surop. Remeure au four éteint pour pu strop soit linen absorbé et qu'on poisse facilement couper la pate Présentes dans des caissettes.

قلب اللوز

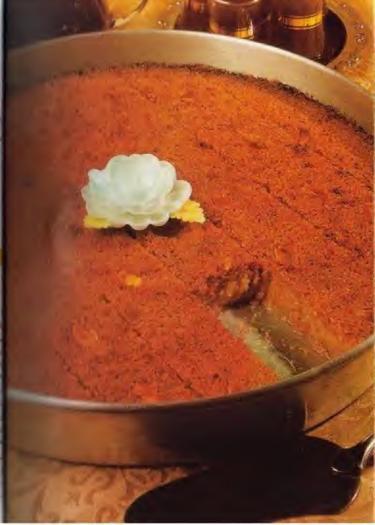
كيفية التحضير:

فيقة قبل الطهيء قومي بخلط السميد و المكر المرحى؛ الريدة و القاميلا و الماء مع ماء الورد. هي البيرة التالي شغي تتجارها المدة وقاس عن ماء الورد.

غومي يتحضرم الشاويات و ذلك يطهي العاء و السكر حتى تصمح السائل داخدا . «ل سيارة مطلية بالريدة صعى العجينة ثم الحشرة إلى اردان) لم العجيبة ريس بتصف حبة لرزاء سمية في قون متوسط من 30 وقرر 2 - ش رسيح لون السطح تقيي ماثل إلى البني، فور حرومة امن البرن السكيل فرة الشاريات، ودي السينية داخل القرن و لكن طافق بكي اهتابي الشاويات و

فيكون دمهل التقطيع والشعبيه عنى حاويات

ن الشمور المتوسطة أتجمل السقر المرسي \$45 1228 Emple Served اس من من الوير حاله م عداكر من الماسلا أوس أتسكم المرسى



EL KEFTA

INCREDITATE :

Pille NT:

- · I mesure d'amandes finement mindues
- * I mesoure & 1/2 de sucre clave tancisé
- . I à 2 blames d'acufs selon la grossera des arub
- · I C. à cufé de panille
- * I C. à soupe de benerre Semidu

Page N"2:

- · 02 messeres de "casse-crottie" finement mordu
- . (1) mesure d'amandes moyennement moulaus
- * 01 mesure de sucre cristallise
- * Miel
- * I verre de thé de beurre Sorada
- * I C. à soupe de vanille

PREPARATION OF LA PUE Nº7 :

Dans un récipient, mélanger les agrandes, le sucre, la vanille et le ly re l'iumecter avec le blanc d'reuf posqu'à obtenir une pâte très lisse Former des boules. Laisser reposer

PROPERTION OF IN PAIR N°2:

Dans un récipient, mélanger le " casse croûre ", les amandes, le bei fondu, la vanille et le sucre cristallisé. Humecter le tout avec le miel qu'à obtenit une pate homogène Partager la paté en 3 booles égal aputter à la première le colorant rouge dilué dans l'arôme fraise p obtenir un boudin rose Ajoutes à la deuxième de la poudre de cadiluée dans de l'arôme case pour obsenir un boudin marron.

Ajouter à la troissème le colorant vert dilué dans de l'arinne pistapaur obsenir un boudin vert. L'épaisseur des boudins doit être de 3 A l'aide d'un rouleau à patisserie, abaisser la pate Nº1 à une épaiss de 0,5 cm. Disposer dessus un boudin de pâte N°2.

Rouler ensuite sur un tour complet, puis découper des lusanges : em de long Décorer avec des fleurs et des uses confectionnées ave pâte d'amandes.Présentes dans des exissettes

Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four,

الكفتة

لة لوز موحي جودا

في جمد سكر منبو مقرط الر 2 بياش البيش (حسب

عباه منضرة من البالبية ولمنية كيير (من الزيرة الذارية

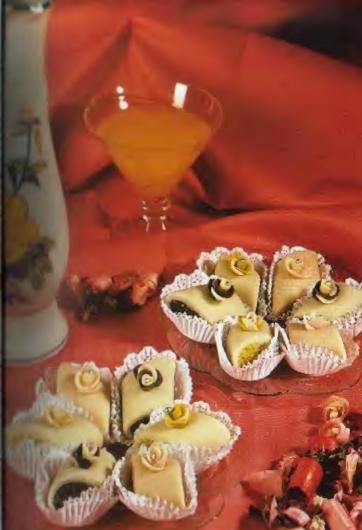
2 43.34

ليناحن فللسكروت المرص ابلة لوز مرمى ميسم

بي سلير بن الريدة الطابة سلا أليبا أخر أفرايلا

كنشية تحضير العجبينة رقم أ صفى في وعاء اللوز. السكر ، الفائدالاو الرودة ولان جياض البيض حتى تتحصلي على عجيثة ملساء كوئي كريان والركاروة استريح كيفية تحضير العجبنة رقم 2 ض وعاد، اختطى الكاسكروت و اللوز و الزيدة الذائرة و القانيلا و السكر المرحي، بلني بالحسل حتى تتحميلي على عجزنة متجانسة السميهة إلى للاث كريات متساوية أظراب الراول المايين المذائل الأخمر ميثل في مكهة القراولة و كوتي حربوش وردي، اخترض إلى النائية عبرة الشاكار مبلك في دكهة "تهوة و كوني حربوش شي اطيش إلى النافة المنون الفدائي الأخضر ميلل في تكية الدين التحميل على مربوش الكسر ، حيث سمت كل جربوش أ بنم واسطة حلال المنظي المعينة ولمم أ يستك قطع ضعى فوقها حرووان من المعينة وهم 2 اديري عليه يس لا كامنه. ثم فطفي مشروطات طواتها الأسح. زينها بورود ووريفات مصنوعه من عجشة الثورُ و

شميها في حاويات ملاحظة عناء المتويات لأثطهن في المرن



KEMOUSSET EL ADIOUZA

INGREDIENTS !

Pour la pare :

- * 04 mesures de farine
- · 01 mesure de smen ou de margarine fundue
- * Of pincée de sel de table
- . I verre d'eau de rose
- * 01 C. à saupe de mille

Pour la farce :

- * 3 mésures de fracits secs
- · 1 mesure de sucre glace
- · 3 C, à soupe de vanille
- · Zeste d'un citron
- * 02 mufs
- · 2 C. à simpe de beurre fondu

Pour le simp (* cherbet *):

- 4 02 verves de miel
- 1/2 verre d'eau de rine

PREPARATION:

Dans un récipient, mettre la fature, le sel et la vanille.

Faine une fontaine au milieu et verser la margarine fondur. flien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margatine

bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de jusqu'à obtenir une pâte souple finile à travailler. Formes avec boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiq Verser progressivement les œufs jusqu'à obienir une pâte homogo-Former des boules de 3 cm de diamètie. Abaisser ensuite les boule pâte à l'aiche du rouleau à pâtisserie pois à la machine à pâte

Nº 5 puis N° 7. Découper des ronds à l'aide d'un vene de 12 re diamètre au milieu desquels disposes les brailes de farçe. Remonte bords de la pair et fermer juste au dessus de la fatee. Plisser les reis qui dépassent comme indiqué sur la photo-

Disposer les gâteaux dans un plat saupoudré de farine Mettre enà cuire au foin à température moyenne, jusqu'à objenir une con dorée. Dés surtie du tout, les plonger dans le sirop.

Décorer le dessus des gâtrans avec des roses formées de d'amandes de confeur à votre goût.

Présentes dans des caissettes.

وسة العجوزة

كنفية التحضيره

ضعى من وعد الفرينة ثم الملح ثم النائرليا سمى حفرة في الوسط واسكبي المارعرين الذائبة وباردة). حكن العارط، بين يديث حتى تعثمن القربنة الدهر، بنلي بعاء الزهر حتى تتحصلي غنى عجبنة علساء سهله الاستعمال شكاني بها كريات صغيرة فطرها أأسم والركيها

تحسر العشو باللوز و السكار و القانيلا و فضرة الليمون و الزداء ثبلتها بالبيش حش تصدح عجيثة متحاسدة وانقسمها إلى كريات صغيرا واختمها في سينيه مرشوشة بالثناء أو والسكر التناعير السطى العجيمة بالحلال ثم مروبها بآلة العجين في الرقم 5 ثم 7 خطعي دواسر بواسطة كاس تنظره 2اسم عضم المجدو واخل الدائرة وخرفع طرف الدائرة إلى القوق و لغلق مباشرة عند الجشر ومشمى أشوه باللح باطراف الأصابع جمم السيرة،

اللي صيبية مرشوشة بالقريقة نضح "جاوي ش قرن متوسط الجرارة، حتى يسير لوكها ماثلا الذهبي، فور خروجها بغطسها في الشاريات عسل+ ماء الورد)، تزين أعلى الرزمة بوردة ممسوعة من عجيبة اللوز لوبها حبيب الأذواق و العقاش و تقدم في حاويت

سمن او سار شرمن داشة

به البيرة من التيانينية

No division

petistud به ايبره من العاليات

المنة لينون

بشراكل يعاداتيه



IN JUDIES IN S

- = 3 à 4 boules de K'taïef
- * 100 gr de margarine fondue

Pour la farce :

- . 2 verres d'amandes finement moutues
- · 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- * 1 C. à café de vanille
- . I C. it soupe de nungarine fondue
- * Fau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet) :

- " 03 mesures de miel
- · UI mesure d'eau de rose

PROPERTY OF TAXABLE

Mélanger les amandes, le sucre, la vanifie et la margarine fondue. Humecter d'eau de roses josqu'à obtention d'une farce molle. Dans une poèle bien beurrée bien ouvrir les boules de K'taief : amisées avec de la margarine fondue Disposer une couche de K' i recouvrir d'une cauche de farce puix d'une autre couche de K'taief Quand le fond est bien cust, reconvirt avec un convercle, pois reto ner sur la poèle pour faire cuire l'autre côté. Atroser avec du sire présenter dans une assiette sampondrée de pistaches concassées. Pour décorer, disposer une flem "gaufiette", disponible dans le c merce.

برة القطابط

كسية النحضس

الخلماني اللوز و السكر و الشائيلا و المارغرين الدائبة، بللي يماء الورد حتى تتحصلي على حشر

هي مقالاة مطلبة جيدا بالزيدة افتحى حيدا كريان القطايف قد طاباها بالزيدة الذاشية.

أفريتني طيقة من القطائف وأفرشي عارها طبقة من العشور ثم شبقة أطرى من القطايف.

ألى مِنْ قورَ سرمى، السائد آئل ڪو مي من. الفتة سشرة من المالية. فظاكيردس أتبارعرس أناشة الرشر

> الملاك سال يتقمر مان الورد

لى 4 كريات فطايشد لآغ من المار شرين الذائب

L'ARAYECH

INGREDIENTS:

* Pener la relte :

* (13 mesures de farine

* 01 mesure de smen ou de margarine fondue

* (II pincée de sel de table * I cerre d'eau de rose

* Ul C. à saupe de varrille

Pour la fance :

*3 mesoes d'amandes moulues

* I mesure de nuve place · l'an de rose

. I C. à souve de vanille

« I pincée de carpuelle

Piner le glactee : * 3 blums d'auts

* 1 C, à sampe de jus de citron

· 1 C, à café d'huile * 5 C. à senere d'eau de rine

* Sucre glace tamisé

* Nepuls artings

PRIBLICATION:

Dans un récipient, mettre la farinc, le sucre, la vanille ét la pincesel have une fontaine et verser la margarine fondue refroidre.

l'inner le mélange entre les mains pusqu'à ce que la magarine soit! absorbée par la farinc. Arteser progressivement il cau de rose jusobtenir une pâte facile à travailler Former des boules et laisser rep-Préparer la tarce avec les impédients indiqués et arriser progress ment avec de l'esti de rose jusqu'à obtenir une pate molle, la diviser houles de 3 cm de diamètre. Les abaisser à l'aide du rouleau à pasrie à une épaisseur de 3 aum Découper des rands avec un verte de cui de diamètre ; dans lesquels vous disposerez des bondins de famfaut donnet à la farce une forme en l'Avec le bout des doigts, relles bords de la pate vers le centre en suivant la torme en Y faice. Bien refermer les bonds, puis retoumer les gâteaux. Les dispe sur un plat saupondré de farine et meure à cuite au four à 200° jun. obtenis une confeur dosée.

PREPARACION DIL CLACACO S

Battre les blanes d'ienf en neige Ajouter le zeste de citron. l'huile, l' de rose et le soure glace au fin et à mesure josqu'à obtenir un glac qui ne conde pas ; tester sur un gáteau, si c'est trop condant, alouter surre glace. Vous pouvez donner au glacage la couleur de votre cha-Pour le rose : rulorant rouge dilué avec de l'extrait de traise.

عرايش

كيفية التحضير،

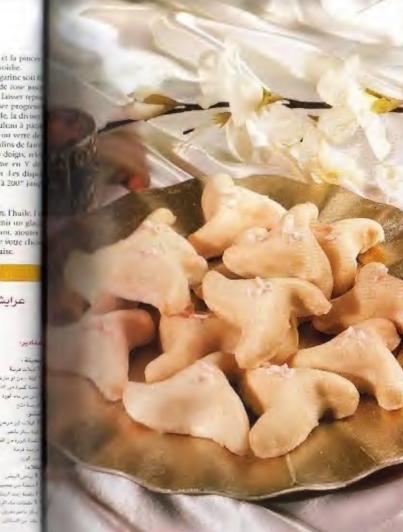
ضمن في وعاء الدوده، المتح، السكر الناعير، القابليا، دا كان خطرة في الوديا، و السكين المار غرين الذائبة باردة: حكام الخليط بين بعيده و دالي بعد الورد الى أن تحصلي على محرزة ماساه غسسها إلى كروات وامركها ثرتاح عن مين حطري الحام وخلط اتلول والسكر و الشانهلا و الشرقة و الذي بماء الورد تدريحها إلى أن تتحصلي على عجيبة، ضبعتها إلى كريات صعيرة

واستلة الحلال المحيلة العجيلة على طاؤلة عس رندت بالامرية حتى يصدر دوكها أأملح فطعي شكار دوالار بواسطة كأس فشره كالسم و ضعى في وسط كال دائرة حادو يجب أن تأخذ العشوة Y 150 de

اوهمي أطراف المجيئة بأصارها، أحد السركار و أغلقي عشر الحشوة و اقابي المجيئة ثم ضعيما في سينية مرشوشة بالمربة لتطهي في فرن درجية 200 يرجة حش يصير سطعها ذهبي، تحضير الطلاء

الجماس بياس البيض حتى رتشع ، أصبقي مصرر الليمون و الزيث و ماء الرهم ، أخلطي الكل ثم اسبيلي المبكر الناعم شريجيا حتى تتعمس على عجيلة طلاء، ويثي بعقد الدانان، ملاحظة: إذا تم ظلاء العبية الأولى و ساح أي سال استيفي السكر أون الطَّلاء حسب الإطنيار و ذلك شائيل العاون الغذائي مع النَّكُهة المناسية له

لقاءمن اوسارسيد دائرة منه کسردس امارایا، س مي ماه الوزد مذن الهازان أورا مرحى لطالكوردهن للنجيا 1 باشر البطح أمساني يجبر البنوا أيضه ابت لروارل أطهرت مادالرهر



M'CHEKLA

JACON DIESERS:

Ingrédients pour la pate:

- *-l verres de farine
- * 1 verre de margarine finidue
- * I pincée de sel
- *I C. à saupe de sucre semoule
- * 03 jasane d'œuf
- · l'an de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la farce :

- *I verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noixettes, pistaches ...)
- * 1/2 verre de sucre semante
- * I C, à soupe de vanille
- *2 à 3 muls

(wion la growent des œufs)

PREPARATION:

Dans no récipient, faire une fontame au milieu de la farine. Verset le beutre fondu, le sel, le sucre semmule et le jaune d'ocul fro cotte les mains puis camasses le tout avec de l'eau de fleurs d'ocao jusqu'à obtenir une pâte lisse Laisser repuser pendant 15 mm. Préparer la faice avec les fruits avec, le sucre semmule et la varrille, à la ramasser avec les mufs à l'aide d'un rouleau a patisserie, abaisse pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm Decomper successivement la pate la faire, puis réaleser les gâteaux en alternant une rouche de pâte, pune couche de la rece puis une autre com le de pâte. Pour finit, dévorer chaque gâteau avec une au de Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 n Dés sortie du fisur, tremper dans le sirop.

Présenter dans des consertes

المشكلة

كيفية التحضيره

غرب وعا، بشعبي الدوينة واحقري ود، طها هفرة. اسكرس الماؤغرين الذاادة. المكح. السكر العرسي. و متمار الريس، حكي العارضا بين يديك واحكس الكل يمام الزعر حس تتعصالي على عجيثة مادراء، الركبها شرناح درد 15 دشيقة.

مجدري المحلو والمهافة و المسكر و الفائمان واسكني الكان بالدوش، بواسطة العالال، ايستلي المجرنة مسئلة أ إلى 2 مام سعي عليها داومة من المحلو ثم طبقة من المجرنة ثم تشعير الكان تواميطة من المجرنة في السيونة القائلي كل السطح باللقائل، و سمي وسطة كان مراديطة من المحردة من المسؤلة باللقائل، و سمي وسطة كان مية أرضة في هرن لمدد 20 دقيقة

و فور خروجها من المرن التطبيها في الشاريات و قدمها في هاريات،

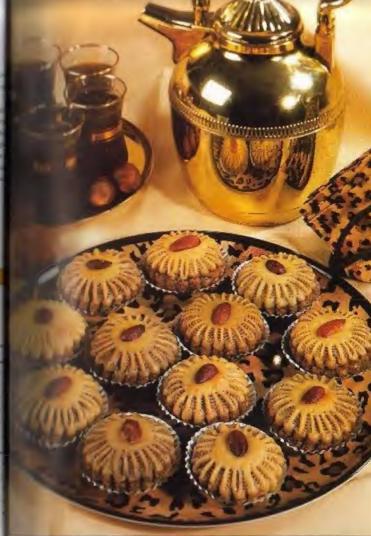
16

4 الاوس من العاربة -الإدن من العارسية الناشة -الرساد بلد

ا سندهٔ گیرود من افسکار السواحي. اعتمار پيخي،

> را، الزهر. ال

ا كيس من المواقة المباعة مبازلون جوز سدق قستل | ا 19 كاس عن فسلم المرحم ا أمايتذا إلى من الماسة



A CHEKEK

ENGINEERINGS

- 0.1 mesures d'amandes finoment mondues
- * 02 mesures de sucre glace
- 03 à 04 blanes d'arufs (selon la grosseur des arufs)
- · Vanille
- Colorants dilués dans leurs arômes correspondants

Pour la décoration :

- · Sucre glace
- * Amandes entières

Parteun is

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanil Humerier avec les blants d'irrus jusqu'à obtention d'une pâte hor gène. Ajouter le calbrant d'lué dans son arôme currespondant, for des petites houles de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre el les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen Présenter dans des Caisseites.

المشقق

كبدية التحضيرا

هي وعاء اخلطي الأوز، السكر الناهم و الفائيلا، بللي واض اليمس حتى التحصلي على عدونة متعاشدة وطيشي العلون القذائي مطل هن تكونه المناسبة له.

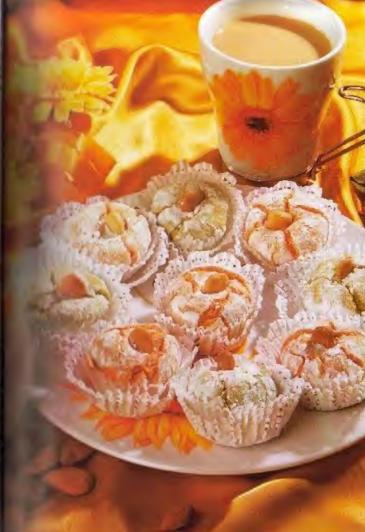
كوتي كريات سفيرة سمكها السبرا فطسوها هي السكر الثاعم وزيشها بعبة اور و سميها هي فرن

متوسط درجته 200 درجة، و عند شروجها فدهيها في حاربات.

الواژند لوژ مرخي واقيد الدائده ساكر داخود الراه ساخر الليند (حسب

مون المراثي فراغ في ذكهة منافق

....



M'CHEWEK

INCRESSES :

- 3mesures d'amandes monlues
- a 2 mesures de sucre glace
- " 3 où 4 œufs (selon la taille des uns(s)
- * 1 G, à soupe de vanille
- 1 C, à cofé de lemve chimique

Pour le décar :

- * Amandes effilées
- · Cerises confites

Parker offers

Dans un recipient, mélanger les amandes, le sucre et la vanille, Ajonter les œufs jusqu'à obtenir une pate malleable Former des pe boules de 3 cm de diamètre

Les plonger dans les blants d'œuis battus puis dans les atrandes lées. Ajouter 1/2 cerise confite sur chaque boule. Dispuser sur un teau saupoudré de farine. Mettre à coure au four à tempétature moyenne.

Présenter dans des caissettes.

مشوك

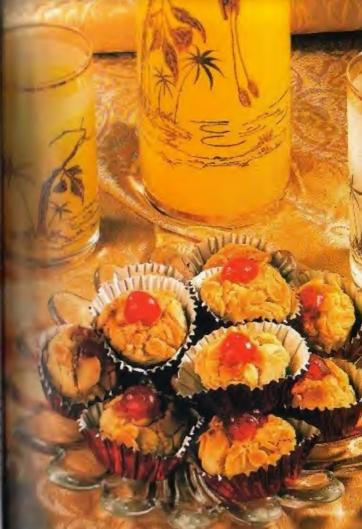
كيفية التحضيره

في و عاء أخلطيّ اللوز. السكر، التنابليا منفي البيس حتى تنحسلي على عجرة حتماد. كة تسكل كررة ، صعيرة قطرها أنّ مع أعطسها هي بياض البيس مخفل كاللّج تم في اللوز المسل منفي تحت حية الكرز المجتنة على كل كررة.

التي صينية مرشوشة بالقرينة بشمي الحلوى نطهي غري غرن متوسط العرارة الدرة 20 يطيقة و قدميها في حامات البلاية أوز مرضي. فيات منكر ناعم ما كبيرة من القائران، ق مضاف مسمد المجم عام معارزة من الحميرة

1395

ملسول



M'HANCHA

INGREDIENTS :

* 2 à 3 denezatives de * diouls 4

Pour la farce :

- * 2 verres d'amundes fine ment moulues
- * 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- * 1 C. à casé de vanille
- * 1 C. à souve de marearinë finidue
- . Fau de fleurs d'oranger

Pour le siron (cherbet) :

- * 03 mesures de miel
- . Of mesure d'eau de rose

PRINCEPON !

Sur un plan de travail, ouveir toutes les femilles de dionls, puis les se for en les décalant légérement.

Mettre un boudin de farce de 3 cm de diamètre et d'une longueur e à finites les feuilles de diouis étalées.

Rouler ensuite les dionls nunour de la farce, puis enrouler la M'han en spirale et la dispuser dans une poele bien beurior,

Quand le fond est bien quit reconvent avec un convercle, puis resner sur la poèle pour faire cuire l'autre côté.

Ammer avec du simp et présenter dans une assieue saupandiée de taches concassées.

Pour décorer, disposm une flem 'ganfætte', disponible dans le c merce.

كيفية التحضيران

على تشوله بعمل افتحى كل أوزاق الربول ثم متمن الباسدة طرني الاضري وهذا ينفريل بعضهم بعض، ضمي حرووش من المشم كه قصر و طوله طول كل أوراق العمول المضرفة على طول. اديري كل الديول على الحريوش، ثام أديريهم على شكل حازوش ومتعاوم من مفالاة مطليه

عليما يكون الفاع مطهى، تمكن مصحرته اديري المحبشة على الوجه الأخر تشركته بطهيء واللها والشاورات والقديها في سنعي والزوري حيات الفسئق العثاميرة والتزين ضعي وراط ممسوعة بالقوفريت على السطَّح (ثباً ع في السول).



M'KHEBEZ

ENGREDIENTS :

Pour la pate

* 3 mesures d'amandes moulues

- * 2 moures de sucre glave
- *Zeste d'un citton
- * 3 ou 4 crufs (selon la taille des œufs)
- *1 C, à sampe de vanille

Pour le glocage :

- *3 blanes d'wafs
- *1 C, à soupe de jus de citron
- · 1 C, à cufé d'huite
- *5 C, à sampe d'eau de rose
- * Sucre glace tumisé

PREBUGIDON:

Dans un récipient, mélanger les autandes, le sucre glace, la vanillé et zeste de citron

Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâce somple malfisable, sangoudier le plan de travail de farine. A l'aide du roulea patisserie, farmer une pâce de 3 en d'épaisseau Découper ensaite d rondelles à l'aide d'un verre à thé

Mettre à cuire au four pendant 20 mn sur un plateau saupoudré de tne, jusqu'à ce qu'elles séchem et que leur fond obtienne une coule rosée

Preparation du elacage

Battre les blanes d'œul en neige. Ajouter le zeste de citron. Unitle, l'o de tose et le autor glare au fai et à mesare jusqu'à obteuit en glacqui ne coufe pas "tester sur un gâteau, si é est trop rombau, ajouter sucre glacq. Vous pouvez donner au glacque la couleur de voire choi. Pour le mos: colorant rouge dibué avec de l'extrait de fraise. Pour jame "colorant paune dibué avec de l'extrait de ritim four le mario 1 C. à caté de Nessadé dibué avec de l'extrait de rose.

مخبز

كيفية التحضيره

ا في وعام كخاطي الاوز، السكر الناعج، المائيلاو فشرة اللهجري، طلن بالميض حتى تتحصلي على: عجيفه متجانب و طرية ، في شاولة عمل نرش الشريبة و بالحلال تبسط، المجرية وتواضاع 3 سم و نقطع بكاس الشاق شكل دوافر.

أخذه البوائر في مديثية مرشوشة بالفريقة في الفرل لدية 20 وفيقة إلى أن تجمد ويصبح فالعها. توعا ما وردي .

تحضير الطلاء ا

حفقي جاهل البيض كانكح ضفى عصير الليمون و الزيت و ماء الزهو. أضيقي السكر الشاعم تقريعها حتى لتحصل على عجينة طلاء فهر سائلة.

حرب الطلاء على الحبة الأولى إذا بني سائلا تضيف السكر الدعم .

ثون الطلاء يكون حسب الإختيار اللون الأحمر مبال مكهة الفراولة.

اللون الأسفر مبال بشاهة القيمون

ī.s

ه کینات اور سرمی،

قا كيان اور مرس،
 اليان سكر داشد.

ا الشرة حية الرمين

إلى 4 صلت سعن مسب العجار،

للعقال كالهود دور الدائم الا

الهاش أليس

ملطية حي عصيم الهمون

أطفية سجرة من لاريبة لأطفات (كل س ماء الرقع)

سائر والمار مجاول



LES MACARONS

INCRÉDIENTS :

- . 500 gr d'amandes non émondées, finement moulues
- 500 gr de sucre gluce
- · 4 à 5 blancs d'auf (selon la grosseur des auts)
- .5 C, à soupe de farine tamisée
- *2 C. à soupe de miel

PREPAREDIEN:

Dans un récipient, messre les amandes, le sucre, la vanille et la fain Humecter svec les blancs d'ernis. Ajouter le miel jusqu'à obtents d'une pâte souple.

Dissonser une feuille de papier aluminium sur un plat.

Former dessus des petites houles, de 3 cm de diamètre, avec la portdonille.

Mettre à cuire au four pendant 20 mis, jusqu'à ce que la pâte devieu dorre

Verser de l'eau entre le plat et le papier aluminium. Retirer ensuire les gateaux à l'aide d'une pelle à gâteau. Pour finir, les coller ensuite 2 par 2

المكارون

كيفية التحضير

في وعاء ضعى اللوز، االسكر، الغانيلا و الفرينة، بللي بياض البيض أضقى العسل حتى تتحصلي على عجيثة ملساه،

ضفي ورقة الألمنيوم على صيئية، كوني فوقها كريات قطرها قسم بواسطة

ماليبه في ما معنى الحلوى في فرن متوسط مدة 20 رقيقة حتى يصبير

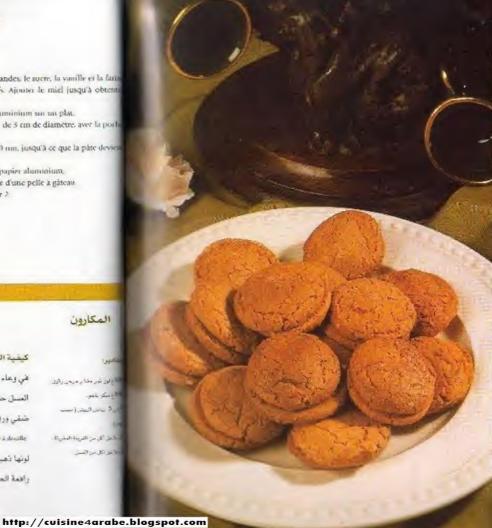
لونها ذهبي، عندها اسكبي الماء بين الصينية وورق الألمنيوم ، انزعي بواسطة واقعة الحلوى و الاسقيهم مثنى مثنى.

الولور غير مشا ر مرحى راايق

ر 5 بياشراليشر (مسب

الأعل أكل من الشريشة المشريشة

الأس اكل من السس



MAKROUT FLOUZ

INCREMENTS:

- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre glace
- · Zestes de 3 citrons
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- · 1 C, à soupe de vanille
- · Fau de rose

PRINCIPALITY

Dans un récipient, mente les amandes, le sucre et les zestes de citroi Ajoutez progressivement les œuts, jusqu'à obtenir une pâte malléab Saupondrer le plan de travail de farine.

former un boudin de pate de 3 à 4 cms de diametre. Découper croate des losanges de 3 ou 4 cms, de long.

Les disposer sur un plateau saupondré de farine et mettre à cuire : four pendant 20 mns

Plonger les gâteaux dans l'eau de mer, puis laisser égouttet. Les sucret ensuite un par un avec deux couches de sucre glace. Présenter dans des caissettes.

كيفية التحصيرا

ضعي في وعاد اللوز، السكر، فشور الشعور، و أضيعي البيض تدريجيا إلى أن تتحسلي على. معرفة طررة متدادكة،

وشي خاولة الحدل بالشريفه و شكتي أنبوب بالمجينة سمكه 3 إلى 4 سيم، قطعي مندورطات التوات خلولها بين 3 و 4 سب.

ضعيهم في سيئيه مرشوشة بالعربية وضعيها لمدة 20 دقيقة عي فرن متوسط.

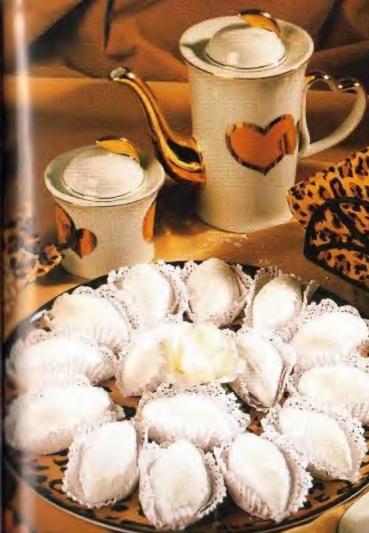
ا تُطلبي العثوبات في ماء الزهر ثم قطوبها ومنكريها واحدة لثوى في النمكر الباغم مرتبن و قصيها في عاويات.

مقروط اللوز

500م اور مرحي 2000م سائر تامم

ا فِي 4 يضاعة حيب العضر سقة فيورقان القابلية

الدافراهم



MERAKCHHETTES

ANT MEDITATES :

Ingrédients pour la poite ; · 500 gr de farine

- * 02 C. à soupe de suire chur
- * 250 gr de margarine tomine
- Ot and
- . I pincée de sel
- . Fau de flevers d'oninger

ingrédients pour la faix ; · 2 mesures d'amandes finement moulues (in autres fruits was)

- · Ol mesure de sucre glace
- · U3 cents . I C. à sinuse de vanille
- · tani de fleurs d'onanger

bignidients pour le sirop (" cherbet ") : 500 gr de miel

. 1 /1 de la d'emi de fleurs d'onmeer.

PELEKONS IN IN PART

Dans un recipient, métanger la fatine, le sel, le beune fundu et le suglace. Bien fiottes entre les mains jusqu'à ce que la tarine absorbe bi la matière grasse Ajonter un ocut jusqu's obtenu une pate lisse

Lurmer des boules et laisser réposer.

l'endant ce temps, préparer la faire.

Mélanger les amandes (ou autre fint set) avec le socre place et vanille Ajouter un reuf jusqu'à obtention d'une pare ferme Si elle mos ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger, l'immer des bou de 03 cm de diamètre les disposer ensuite sur un plut surpondre sucre glace, puna qu'elles ne collent pas sur un plan de travail enfanc abaisser la pate jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découper des rondri de 10 cm de diamètre Dispuses une boule de farce au milieu de chane de ces sondelles.En relever ensuite 2 bords autour des boules tarce. Poser dessus une rondelle de pair de 03 cm de diamètre. P finit, piquer une amande au sommet du gâteau. Aves un 'Nekkad pincer les 02 cotes Disposer sur un plat saupoudré de furine allam four moven pendant 15 à 20 minutes, praqu'à ce que la surface i dorée.Des sortie du fom, auroset avec le siron Présenter dans des l' willes.

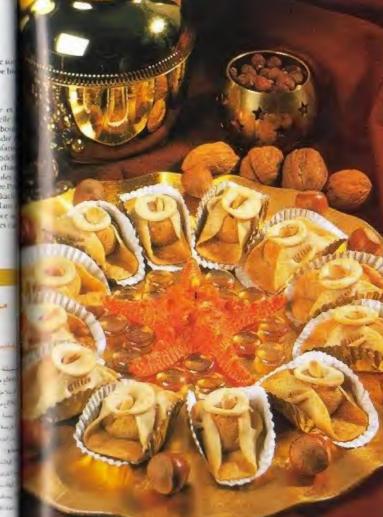


هي وعاء الخلطي القريمة. العلج، الزاء، الذائمة و السكر السعم. مكي الحثيث جيدا بين يسينه مش يمامن العليقا الدفي، الميشي الديار حتى تتحصلي على عجيما عاماء، كوني كريات والركيها برداح أس حين حضري الحشو يخشط اللور واشتكم الناعم والقاليلا مسقي الديض حتى التحصيل على عجيلة متماه، كمَّ اذا كانت يابسه صفي ماء الورد، كوني كريات سمكها 3 سم. صعبهم هوق صينية مرشوشة بالسكر الناعم لكن لاتلسق على طاوتة عمل مرشوشة بالقرينه السطى المعينة بسجك تسلم فللعن دوائر فطرها 10سم و ضعي كرية عشه وسط كل واحدة أرهبي طرهن الماثرة حول العشوء وعطى التقاطع بدائرة من مجيئة فيشرها قسم، من المهاية صعى منة اللوز في قية كل حلوي، و يو سملة بعاش إنكشي الحاسين،

صعي الحنوان على صينية مرشوشة بالمريبة في هرن موسك لودة 15 في 20 وفيقة حتى يويل

الأعل أكل من السكر الشبعاء أريس لزينه الزارط

الكت ولأسره بالمدالو فواكه



PETTIS FOURS AUX AMANDES

INCREDIENTS:

- 3 mesures d'anutudes non émondées
- 3 mesures de sucre glace
- · 5 à 6 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de vanille

PELFARATRIA:

Dans un récipient, mettre les amandes, la vanifle et le sucre glace. Ajouter progressivement les blancs d'emis jusqu'à obtenir une pasouple la mettre dans une portre à double Former des boules sur splareau enfariné. Dispuser sur chaque gâteau 1/2 cerise confite. Mettre à cuire au four.

Présenter dans des cansettes.

بتي فور باللوز

كيفية التحضير:

هي وعادا اختطي القوز - المائيلا و السكو الناعم والي وبياض البيس حتى تحصلي على عجيدة

منعيها في slicink دسامه ما . كوئي كريات في فسينية فرشوشة بالفرينة وزيلي كل حرة بتصف حية كوز . شمها في الفرن حتى يميل لوثيا إلى الشفيي و فدميها في حاويات. ساديو: قابرلات اوا عبو سرسي زاديو قابرلات ساكر عنصر قابل فاستس بوس شفة كبيرة من الشاسات.



PISTACHES AUX AMANDES EFFILÉES

Intonioussis:

- 1 pusures d'amandes finemant moulues
- * 2 mesures de sucre glace tamist
- · Arôme pistache
- · Colonius terr
- · 3 blanes d'arufs

Pour la déconation :

· Amandes effilées

Four le sirop :

- * 3 mesures de miel
- * 1 mesure d'eun de rise

PRIPARSTON:

ضمي في وعاء اللوز، الدكر الناعم و الميون المبثل في تكية النســق. طي بيراحي البيض المختق

مواحظة حائل إبسطى المجيدة بسمك السم على طاولة عمل مرسوشة بالفريلة، فطعي دواتر

ضعي العقوم على صبية سرشوشة والقريمة في هرن مدد 20 دفيدة بعد الدَّهي اعطم على عب

موامنطة كانس شاي. إسالي المعشج مواسطة بهانس البيوس ويهني والثول العدل.

كاللح حتى تنحسال على محينة متجانسة والوكيها ترتاح.

الشاريت وقسيها في حاويات

Dans un récipient, meure les amandes, le sucre gluce et le cotora dilué dans l'arome pistache.

l'aumécier avec les blams d'ornés battus en mège jusqu'à obtenir ui pâte ferme l'aisser repuser. A l'aide d'un rouleau à patisserie, abaisser pare à une épaissent de 3 em sur un plan de travail sampundré de la nacDérouper ensuite des tonés avec un verre à thé fladigeomier la situer avec le blanc d'œut, puis ajonter les amandes effilées. Disposer l'géneaux sur un plat enfanné et mettre à suire au four pendant 20 m. Après cuisseur, mouiller avec du sirop. Présenter dans des raissettes.

بستاش باللوز المنسل

كيفية التحضير؛

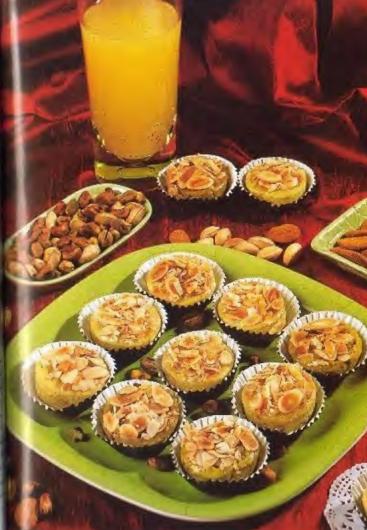
الولائد مور مو عدد ا الولائد سنكر ناجع معرض.

و المان المام و المام يوم المهر والمان المان المان

عنائل أحلنوه

المان المعرد الدرالياس.

محرب عمل من بنامالورو



Q'NIDLETTES

POUR DA PATE :

- · 04 mesures de farine
- · 01 menure de smen ou de margarine fondue
- · 01 pincee de sel de table
- * 01 C.à soupe de vanille
- ·) verre d'eux de rose

Pour la farce :

- · 500 g d'amande moulues
- . 300 g de sucre glace
- · 1 C. à café de vanille
- · Zeste d'un citron
- · 03 aus

Promoution:

Dans un récipient, mettre la farine. Faire une fontaine. Verser la mai garine fondué refrondre Ajontes le colorant mage difiné dans de l'ari un de fraise. Ajouter le sel et frotter entre les mains jusqu'à ce que la ta: me alisurbe la margarine. Amuser progressivement avec de l'eau de nouvre qu'a obtenir une pate lisse.

Preparation de la farce :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et le zest- de citron Ajonter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une paid homogène.Former des petites boules de 3 cms de diamètre. Les la poser sur un plateau saupondoi de maizena ou de farine, pour juelles ne collent pas Laisser reposer Abaisser, ensuite, la pâte à l'aid-du undeau à pătisserie, pois à la machine à pâte. Nº 5 puis N°2 Corpedes ronds à l'aide d'un verre, au milieu desquels vous disposerez un rondelle de farce Relever les bords de la pâte autour de la farce et tot mer des plis rapprochés avec le bout des doigts. Décorer avec des pril let de conteur et laisser les gâteaux reposer pendant 2 H.Disposer su or plat saupoudre de farine puis mettre à cuite au four pendant 15 not Présenter dans des caissettes.

قنسدلات

Just we

1 posts

on his

كيفية التحضيره تحضير العجبنة:

ضعي القريبة في وعاد و العبلي حقرة و اسكين العار عرين الدائية باردة، طلقي العلج ، صفي الملون الأحمر مينل عن تكهة الفراونة و حكى الخليط بين الأبدى حتى تشرب المردنة للبحن، أيدقن بماه الورد المربحون حائي الحصائي عالى عجايلة ماساء والركيها مرساح

تحضير الحشوء

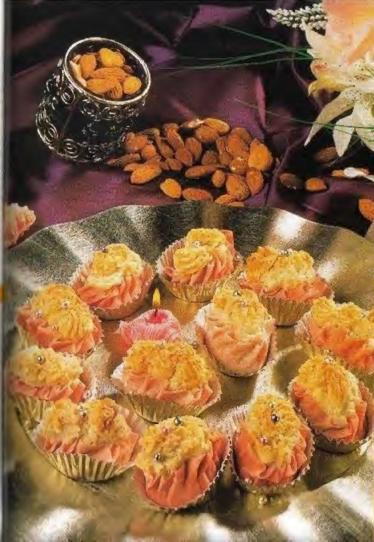
صعى في وعاء الثور و المكر و القامليا و فشرة الليمون. بلني بالمنض تدريجها حتى تتجملي على عجيلة حتجائبية، كرثي كريات منخرة فطرها أأ منع و خنجها في حسينية موشوشة بالتشاء أو المرينة لكن لانسق،

والنظة خلال البطن العجيلة و مرزيها دانة المجين في رفع لا ثم 7

يراسملة كاس الماهي دوائر و صعر و سط كل دائرة العشو . إبعني إطار اب العمينة إلى الأعلى عوال الحكو والسلى وحدوات ونظرية واطراف الأصابح ريس بطريك الغناش انعلونة والبركي

العبوى برناح سنا ساسين

18 St. 41 الأب دفي أو موغرين بالبة أحارة للبرقسن القاسلياء Speake HI الأخرار فرمي المالحسكردي ألا به سميرتين لفايلو pany for to



S'LILETTES DE ROSES

INCREDENIS:

Pour la pare :

- * 04 mesures de farine · Ot mesure de smeu ou de
- margarine fondue * † verre d'eau de rose
- . Of trincée de sel de table
- * Of C, à soupe de vanille

Pour la farce :

- * 5 messeres d'amandes finement moulues
- * 3 mesures de sucre gluv
- · Zose d'un citron
- * 03 ands

Pour la déconation :

- * Perles de couleur
- · Nocuds satinés
- " Feuilles et flours en pate d'amandes

PREPARACEUM !

and l'antene norrespondable)

Duras um récipionit, montre la parmie, la mongazine, le set et la yamille,

Arriver ansulta progressionness unec Frau de rute jusqu'à absence une piète frise l'imme des petites boules puis louver organe. Préparer la fave avec les ingreds traduçuse Victori programmonomos los camp junqui à chiamir una para cura facusar. l'ormer des tendes de 3 cm de duamètre. Les dispenses ser un plui saupoudre de ma se na ou de texte gluss. Confectionnes l'area de la conheille avec one rige de pôte d. 11 que de long en forme de donn cendo La mestre à unive au torn condans 's non. Abentur la pilte à l'aide du realem à patientie puis à la machane à pite N° 5 puis A l'ando d'un serre de 4 cm de desmittes, décempes des cercles au milion desquels - « des plis de monière à observe la finme d'une conbeille. Dispuser les garants me un de samposabil de facilité. Faire cuire au four a rempérature mayenne pendant 17 em. Die sertie du four, coller les anies des curbrilles Préparer les jeuilles et les fieurs la plue d'innancier, una condeurs de votre chora (le colorme ahmentaire delt éve : la

buin la aix tration avec les parles de couleurs et les notats sucinés.

سليلات الورد

كنف فالتحضير:

غرروعاء ضعي القريفة والمارعزين والعلج والعائيارا ثجربالي بعاء الورد تدريجيا حنى تتحصلي على عجيلة ملساء، كولى كريات سخيرة والتركيها ترناح،

حضري العشو باللوز والسكر الثاعم والشنرة الليمون واسكام البيض لدويجها حس شحصلي على مجينة متماسكة

شكلي كريات قطره؛ 1 منع و ضعيها هي صينية مرشوشة بالنشاء أو السكر التاعم،

شكار به السنه بعجبته شوبها كالسم واحتبها على شكل تست، والترة واطهيها لسنة 5 دفائق عن فرن متوسط الحرارة .

السملي المعينة بالحلال لم موريها بالة عجيز في الرقع 5 أو 7 ويواد طلا كانس فطره 10سم ضلمي دوائر وصمر وسطها الجثو ارومي أطراف المجينة بواسطة الاصابع وشكلن إلعناءت لتحسلي على شكل سلة

ميعى العلوى في ميزانية مرشوشة بالقريبة وإملهها لمدم 77رطيقة هي هرن متوسف الحرارة و هور مروحها يتم تركيب بد المشافات

معسو الأورو والأرق عمية الأراء ميكانكن اللور حساء لأحديا والسور الفد لورسال مع بكيبه الساسنا له) ثم درين بالعمائل و عمد السائان

ب بادیر -She at

1 1 SEASON HOLES

أأبكه سمر أو مارغوس دابه

ر مر مادالون ،

الاستاملع.

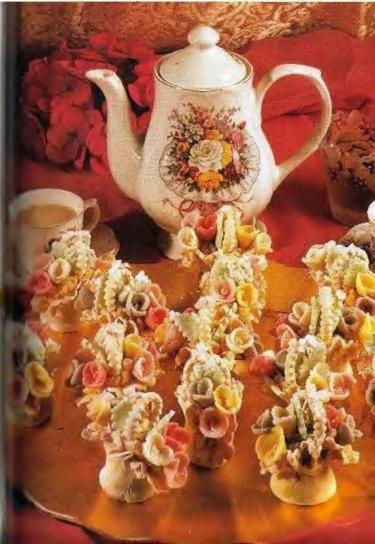
أحاطه كيبردس إفائيك

المالاددان فوحي والعر

أ ا تراثات سكر ماهم

الاستامية المون

Citable to Blad on



SKENDRIETTES

INCREDBRATE !

Pour la pâte :

- * 03 mesures de farine
- " Of mesure de smen ou de margarine fondue
- " Of pincée de sel de table
- · I verre d'eau de nise · Ot C, à cufé de vanitle

Pour la farce :

- * 500 x d'anunde moulues
- * 300 g de sucre glace
- · Colmant alimentaire ditué avec son arôme. sainant les couleurs
- " (if blanc d'œuf
- 3 C. à soupe de beurre Cornelia

Pener le siron (cherbee):

- º 02 verre de miel
- * Ot verre d'eau de rove

PROBLEMON ..

Dans un récipient, meure la farine, la margarine fondue, la pinger le sel et la vanille. Amuser progressivement d'eau de mue jusqu'à obtenune pare snuple facile à travailler. Formet des boules puis laisser repo-

Préparation de la pate d'amandes :

Mélanger les amondes, le sucre glace : le colonant d'îlué avec l'arôme, le beaux fondo et le blanc d'œuf, jusqu'à obtenir une pate ferme. A l'aidd'un rouleau à pátisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaissem de 2 m : Disposer au bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamet : puis rouler la pitte dessus sur 2 tours.Pincer sur toute la longueur à l. de du ' nekkach ' Couper ensuite en losanges Mettre à cuire au font à température moyenne pendant 20 mm, puis plonger dans le sir p riède

Présentes dans des caissettes.

كتدريات

كيسية التحضيرا

- هي وعاء طلعي الفريثة المارغوين الذائبة، البلغ و القائليًّا: أساكين ماء البرد تدريجيًّا حتى
 - التحصلي على دورية منساء و سهله الاستعمال كوني كررات والركيها ترتاح،
- تحضير عجينة الثور والسكر التاعم الملون المنال بالتكهة وبياض البيضة والزرده الذاشة خس
 - وتبسك المحسة
 - مواسطة العلال ليسط المعينة إلى أن يسيع سنكما 2 منهم
- تجدع عجيدة القوز على شكل أسطرانة سمكه، 3 سم في طرف المجينة و تلف العجرة دورايين، للحد البقاش وبإخراف المنطح ثو تفطعها على شكل مشروطات و تعلهن لمدة 20 دشيقة شي قرن
 - مترسط ثم بعظمها في الثباريات؛ فئة (غمال تعادورد) و فمعروا من حاريت

- السادس
- * Altonor
- ٥٠ کافسس او سرسری اکو
 - المستعلق
 - 219-50 ... 0

 - أأ مرة معيرة من القائيات
 - 19-11
 - » 60 پور مرس
 - * (30 و ينكر باعم
- " این سان سان سار بیکه اسانیه نه
 - الماس البش المعملة الارسادانية
 - الساريات
 - lasts at 1



T'CHEREK EL ARYANE

PARTO DEPARTS

Pour la paise :

- · 423 mesures de farine
- Ot mesure de muni où de margarine fondue.
- = 5 C. à soupe de sucre glace
- 1 and entier
- * 2 sachet de lenne chimique
- . I verre d'eau de rose
- · 1 C. à soupe de wurille
- Pour la face :
- 3 mesures d'amandes
- mouhan
- · 1 mesure de sucre glace
- · Fan de me
- · 1 pinole de cannelle
- 1 C. à senate de vanille

Pour la décontrion :

- · Amandes grassimment menhan
- . I jaune d'end

PREVIOUS STREET

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œut et la vamille traire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la mar garine soit bien absorbée par la facine. Acroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pate souple facile à travailles.

Former des boules et laisser reposer, Préparer la faire avec les ingrédients indiqués ; Arroses progressivement de l'eau de rose jusqu'il ubtenis une pâte homogêne Abaisses la pâte à l'aide du rouleau à pâtes. serie à une épasseur de 3 mm Dans une fu he cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 13 cm de côté Poser le triangle sut la pâte et découper la même forme avec une roulette.

Disposer la fatre à là base du triangle formé et rouler jusqu'à la pointe Donner ensuite la forme d'un croissant de huse. A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œut, plunger ensuite dans les amundes concassées. Mettre à crite au fout à 200° dans un plateau san pondré de farine, jusqu'à obtenir une conlem dorée.

تشاراك العربان

كنفية التحضيرة

الني وعاء صعمي المرزنة و السكر التاعم و الخميرة و البيسنة و الفائيليا، ضعى حضرة في الوست و استكس الزيدة الذائبة ، حكى الخليث جدا بين يديك حتى يدخل الدخن في العريثة، بلني بساء الرهر تدريعها حثى تتعصلن على عجينه ملساء سهاة الإستعمال فسميها إلى كريات واتركيها

حضري الحشر باللوز و السكر و انقوفة و الفائيليا ضفين ماء الورد تدريجيا حتى تتعصلي على عجبة بتجانبة

أسبطي بالحلال المجينة حتى بسير سمكها 3 ملم خدي ورق مقوى وارسمي مكث متساوي الساقين طول فاعدته 10سم و طول سافيه 3أسع ضعى المكت على العجينة و شطعي الشكل

شمى العشو على فأعدة البيئات واستطره ثم يفي فاعدة البشك على الحشو عدة ليات حتى المبالي إلى النمة، الشكل التحميلي على شكل هلال.

والبطة ويثلة اظلى منفار البيض على الطوي ثم ترتزي اللوز المطمون عن سينية مرشوشة بالفرينة شمن الحثوي في المرن در منه 200 در ما حتى لتحسل على لون دفين،

ا 3 كىلات درىتا. الشيقة سمراي مترعوب داشه الأستشاك أكان سكار ذاجم المدلالامنة. الكيس خفوره كيدائية

الكشي ماء وره أأمتعة كيرفض التابيية

والمراد الوامرهي

والمهاديكرياس sprote. tich bereit

الأسلطة السرة من الشائيلية

Aluna . 19Amile



T'CHEREK M'SEKER

NGRÉDIENTS :

Amer la pitte :

03 mesures de farine

Ol mesure de smen ou de margarine fambue

at pincée de sel de table

Of verre d'ean de rine Ol C. à soupe de sucre

01 C. à soupe de vanille Pour la farce :

3 mesures d'amandes moutues

1 mesure de sucre glace Fan de rose

1 C. a soupe de vanitle I pinece de cannelle

Pener le simp (" dierbet ") ? 1 perre d'eau de rose

t perre d'estu

250 g de sucre cristallisé

PRIBATION:

Dans un récipient, mettre la faring le sucre, la vanille et la pincée de sel Faire une fontaine et verser la mangatine fondue retroidle.

biotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la fatine.Atroset progressivement d'eau de note jusqu'à obtenir une pate facile à travailler la couper en boules et laisser reposer l'reparer la tarce avec les ingrédients indiqués et arroser propressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène à diviser en baules de 2 cm de diamètre.Les abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découpet des ronds avec un verre à rebord fin dans fesquels vous dispusariez des boudins de farce Roulet jusqu'à ce que topue la pâte entoure la farre llien reference les bouts puis donner la forme d'un reoissant de lune.Disposer les gineaux sur un plat saupoudré de farine puix mettre à cuire à four moyen pendant 20 mas, jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rosée Préparation du simo :

Mettre l'ean et le sucre à cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe Ajouter l'eau de rose et laisser refruidit.

Plonger les gateaux dans le sirop et laisser égountes dans une passone Pour finir, source aver deux couches de sucre glace.

كيفية التحضيرة

هي وعاء بنشع القرينه، السكر الناسم، الذائراراء الملح؛ بشعي حفرة واستكبى المارغرين الذائبة وأورده حكى الحليط جيدا بين يديك حتى يدخل السفن في المروة وللي عماء الزهر شريجيا حتى

لتحسير على دوردة مهدة الإستحال الصعبها إلى كريات والركيها درنام.

حصري الحضو باللوز ۽ السكر الباعم و العائياء و القرفة و اسكين ما. الورد تدريجيا حش لتحصلي على عجينة قسمها إلى كريات سفيرة قطرها أأسر.

إبسطى العجينة بالخلال حتى يصور سمكها 3 ملع. فطعى دوائر يونسكة كأس شفرتة رقيفة. و ضعى في طرف كل دائرة الحشو إيسطي الحشو على شكل اسطّوانة وأدبري طرف الدائرة عليه إلى أن تدور كانياء احتبها على شكل هاذل و الطلقي علرهيه جيدا بالأسمارع.

في سيبة مرشوشة بالقريدة صعى العلوى هي فون متوسط الجرارة لمدة 20 وطيقة حتى يسبح

فاع السلوة ورميا ثوعا ما

تحصر الشاريات بوصع الماء و السكر عثل النار حتى يحثر الطليط. تضيف ماء الورد و تتركها تعرد المطلس العلوي في الشاريات ثم فطريها في كينكامل ثم سكريها في السكر التاعم

تشاراك المسكر

المحنية

* \$2,000 co.u.s.

اغياسس ومترشون زادية

• فرسده متم.

السماء الزهار

4 ملسة الان كر ماعم.

* مئسة الليمن القائيلية

ا غړناناور درخې

ا ا ا ایناهٔ سکر سیم

appile *

* مامدة كبيرة من النابيليا

الشاربات

8 كاس ماء البقد



ZLABIA

INCREDIENTS .

1 kg de grosse semoule

2 C. à soupe de levure

· 1 C, à soupe de sel

· Eane

Ingrédients sirop ;

. 3 mesures de miel

· 1 mesure d'eau

· fleurs d'oninger

A l'origine de cette recette, un patissier du Moyen Orient qui avait raté sa pare à pain, parce qu'elle était beaucoup trop liquide. Il s'était alors exclamé . " Zella Bia ", qui signifie : " je l'ai ratée " Il la fait donc cuire directement dans l'huile de friture, et c'est depuis devenu une sucretie très appréciée. Elle est apparue pour la première fois en Algérie chez l tamille ' AKSII. ', dans la région de Boufarik, et qui la preparait dans leur maison, où les gens venaient passer leurs commandes. Avec le temps, elle s'est répandue et est consommér aujourd'hui dans tout l pays: somet durant le mois de Ramadhan

PROFURATION :

Dans un récipient, mettre la semnule, la levure délayer déjà dans de l'eau tiède et le sel Mélanger avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte di la même consistance que la pâte à crépes.

Laisser reposes pendant 48 h, jusqu'à ce que le volume de la pôte s multiplie par 4

Ajonier ensuite un peu d'esu et mélanger avec une spatule

Préparer un bain de triture chand. Mettre la pâte dans un cornet à paret faire frire en donnant les formes de la ziabia, comme indiqué sur l photo. Une fuis cuite, tremper la viabia dans le sirop-

زلاسة

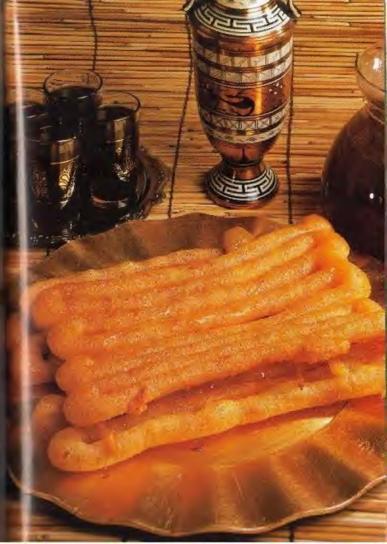
إن اسل قصة الزلايه، أن خداز حرث له عجينة الجبز طال " زلا، بيا " بنص جرائلي. بسفا هام بظليها في الزنت و قدمها مصلة، و من دلك البوم الشهره، و دخلت لأول مرة في الجزائر عند عائلة عكسيل في مناطق بوهاريت حيث كانو بعضرونها كخلوى ساردرة سلهورة و خاسة هي شهر رمضان.

كنفية التحضين

في وعاء سنمي المحيد و الخميرة (مخمود في الماء الساخي) و الملح والمعيثها في الماء عش تتحصلي على عجيفة مثلها مثل عجيفه البقرير التركمها توثاح نمدة يومين- حتى يتصاعف حجمها 4 مرات أسيش بعدها فايلا من العا، واخاطى الكل بعود

حصري ريت القاس ساحلة، وصمى العمين في لصوف خاص و شكلي الزلابية كما عن واشعرة الى الصورة داخل الزيت الماخلة وقور حروجها (غضيها في الشاريات،

s partial life Bernall الكافوس السبيد الخسر، المعتلات فكل من حبيرة المميز أ- المثة الإرمان الطح. المامات الأكيلان مر المسل الكيلاساء الورد





PAGREDIENTS :

tamisé

. 500 v d'amandes

correspondants

· 4 à 5 blancs d'œufs

finement moulues

· 500 g de sucre glace

· Colorants awer aromes

FRUITS A LA PATE D'AMANDE

PREPARATION:

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au foret à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'h obtenir our pâte malléable

Divises en boules de même dimension, que vous colonerez chacune d'une copleur différente, à l'aule des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants. France

- I bol de bimo moulu
- 1/2 bol amande moulues.
- 1/2 bol de halwa turc
- I paquet de beure de 250gr.
- 2 cuillères à soupe de surre glace.

PRÉPRETATION:

Meure tous les ingrediants dans un tobo bien melanger en ajoutant au fur et à mesur le beurre jusqu'a obsention d'une pate moètte facile à manie, pais former des boules de la grosseur d'un noyau,





















كيفية التحضيره

- هي وعاد طعي اللور المنكره أطهلي بيامل البيض عاريجوا معادق كالثاج حتى تتحصلي على
 - عجرتة سهاة الاستعمال
 - قسمي المجيئة إلى كردات و الرثي كل واحدة بالعلون الفدائي الميلل هي نكهته المناسية.
- خدمي كل المقادير في وعاد منفي الزيدة تدريجها حش بتحصالي على دجرية مثماسكة، كوني
 - كريات معمها حجم العوزة

الفواكه بعجبتة اللوز

المقاديرا : Mine!

- » 200 ټور سرمي رهيو
- * 500 ميڪر نائع مقريل ،
- عاول أشاكي مع بكله العباسية.
 - » 4 الى 5 بياش بيس

- الألبيمز مرخي (علية والسند)
 - الكا الله أور مرهي
 - William of State of S
 - 40 min 51 4
 - 1 July 1201 8

























